

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu produk tradisional susu fermentasi yang sangat khas di Indonesia adalah dadih atau keju tradisional yang berasal dari Sumatera Barat dan Riau. Dadih ini dibuat dari bahan dasar susu kerbau segar yang difermentasikan didalam tabung bambu dan ditutup dengan daun pisang. Salah satu bambu yang biasanya digunakan adalah bambu gombang. Proses fermentasi berlangsung secara alami pada suhu ruang dan susu akan menjadi kental (dadih) setelah 2 hari atau jam 48 jam penyimpanan (fermentasi).

Kandungan nutrisi pada dadih yang dibuat dari susu kerbau memiliki kadar air sekitar 69 – 73 %, protein 6,6 - 5,7%, lemak 7,9 -8,2%, kadar asam 0,96-1 % (Afriani, 2008). Proteinya tergolong protein lengkap yang mengandung hamper semua jenis asam amino esensial guna keperluan pertumbuhan. Selain itu dadih mengandung kalsium dalam jumlah yang relative tinggi dimana mineral ini sangat berperan dalam pertumbuhan dan pembentukan tulang dan juga mencegah terjadinya pengeroposan tulang (osteoporosis) pada orang dewasa/ usia lanjut (Pato dalam Astuti, 2012).

Susu merupakan bahan baku pembuatan keju dengan menggunakan teknologi mikrobial, karena susu dapat menjadi media untuk pertumbuhan mikroorganisme (Hidayat, 2006). Susu juga dapat diperoleh dari bahan nabati, salah satu bahan yang bisa digunakan untuk membuat susu nabati adalah kacang hijau.

Kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) di Indonesia berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan fungsional. Didalam 110 gr kacang hijau terkandung 345 kalori, 22,2 gr protein, 1,2 gr lemak, vitamin A, vitamin B1, fosfor, zat besi dan magnesium. Selain itu kacang hijau juga mengandung air, karbohidrat dan serat (Nuraini, 2011). Kacang hijau ini tidak mengandung laktosa, karena laktosa banyak terkandung dalam susu hewani. Yusmarini dan Raswen (2004) menyatakan bahwa laktosa merupakan sumber karbon optimal bagi bakteri asam laktat, sehingga dapat menyebabkan protein meningkat.

Laktosa pada susu sapi yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat cukup tinggi. Menurut Muchtadi (2009) komposisi susu sapi sebagai berikut : lemak 3,9%, protein 3,4%, laktosa 4,8%, abu 0,72%, dan air 87,1% dan jumlah kecil asam sitrat, enzim-enzim, fosfolipid, vitamin A,B, C. Kandungan yodium dan seng pada susu sapi dapat meningkatkan efisiensi kerja otak besar.

Susu kacang hijau dan susu sapi memiliki aroma yang kurang sedap, jadi untuk menambahkan aroma pada dadih ini menggunakan mangga kweni. Mangga kweni merupakan salah satu jenis mangga yang memiliki aroma yang kuat. Selain itu mangga kweni juga memiliki kandungan gizi yang cukup baik. Kandungan gizi didalam 100 gram mangga kweni diantaranya energi 63 kal; air 84,4 g; protein 2,4 g; lemak 0,4 g; karbohidrat 12,4 gr; karoten total 10 µg; vitamin B1 0,18 mg; vitamin B2 0,01 mg; vitamin C 43 mg (Departemen Kesehatan Republik Indonesia dalam Manalu, 2011).

Hasil penelitian Dewi Safitri Fidatama (2012) menunjukkan bahwa bahan dasar susu kedelai dan susu kambing dengan konsentrasi berbeda

berpengaruh terhadap kadar protein, lemak, dan asam total. Kandungan protein dan lemak tertinggi pada susu kambing 80% dan susu kedelai 20% masing-masing sebesar 18,89 g dan 15,78 %. Kadar asam total tertinggi dadih pada susu kambing 100% sebesar 6,32 %.

Hasil penelitian Dwi Astuti (2012), menunjukkan bahwa dengan metode *photometer* pada keju tradisional dari susu sapi dengan jahe merah diperoleh hasil terbaik pada 200 mL susu sapi dan 20 mL ekstrak jahe yaitu kadar protein 18,25 %. Disamping susu sapi yang mengandung protein, jahe dan bakteri juga menyumbangkan protein masing-masing sebesar 9% dan 7% dari total kadar protein keju tradisional.

Berdasarkan uraian diatas, telah dilakukan penelitian dalam mendapatkan kombinasi terbaik susu kacang hijau dan susu sapi sebagai bahan dasar dadih untuk mengetahui kadar protein, vitamin B1, organoleptik (warna, rasa, aroma, dan tekstur) dan penerimaan. Maka dari itu, penulis melakukan penelitian dengan judul “Uji Protein dan Vitamin B1 Dadih Formulasi Susu Kacang Hijau dan Susu Sapi dengan Aroma Mangga Kweni”.

B. PEMBATASAN MASALAH

Untuk menghindari meluasnya masalah dan untuk mempermudah pemahaman dalam penelitian, maka perlu adanya pembatasan masalah sebagai berikut :

1. Subjek penelitian : Formulasi Susu kacang hijau dan susu sapi
2. Objek penelitian : Dadih

3. Parameter penelitian : Uji kualitatif meliputi uji organoleptic (warna, rasa, aroma, dan tekstur) dan daya terima masyarakat dan uji kuantitatif meliputi uji vitamin B1.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kadar protein dan vitamin B1 dadih formulasi susu kacang hijau dan susu sapi dengan aroma mangga kweni?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik dan daya terima masyarakat pada dadih formulasi susu kacang hijau dan susu sapi dengan aroma mangga kweni?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kadar protein dan vitamin B1 dadih formulasi susu kacang hijau dan susu sapi dengan aroma mangga kweni.
2. Mengetahui hasil uji oranoleptik dan daya terima masyarakat pada dadih formulasi susu kacang hijau dan susu sapi dengan aroma mangga kweni.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, baik yang bersifat toritis maupun praktis.

1. Bagi Masyarakat
 - a. Menambah pengetahuan masyarakat tentang manfaat susu kacang hijau dan susu sapi sehingga meningkatkan minat konsumsi.

- b. Memberi variasi pengolahan susu kacang hijau dan susu sapi agar mempunyai nilai tambah dan digemari masyarakat.
- c. Hasil penelitian dapat dikembangkan sebagai sentra usaha kecil yang dapat menambah pendapatan masyarakat.
- d. Dapat meningkatkan kesehatan masyarakat terhadap berbagai penyakit dengan adanya probiotik dalam dadih.

2. Bagi Peneliti

Dapat memperoleh pengalaman langsung bagaimana cara membuat dadih dengan susu kacang hijau dan susu sapi dengan konsentrasi berbeda dan penambahan mangga kweni.

3. Bagi Guru

Penelitian ini bermanfaat menambah referensi guru dalam hal praktikum terutama dalam materi bahan pangan alternatif atau bioteknologi.

4. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai referensi bagi peneliti yang ingin mengkaji lebih banyak lagi tentang susu nabati dan dadih.